
















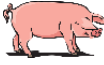






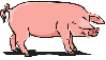








Speiseplan März 2020

<p>Montag, 02.03.2020</p>	<p>Menü 1: Schnitzel „Wiener Art“ dazu BIO-Rahmerbsen und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü V: Veganer Weißkohl-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln, Kümmel und Senf 5,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 03.03.2020 □</p>	<p>Menü 1: „Bergsteigers Kartoffelgratin“ mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffel- scheiben und gratiniertem Käse 3 BE</p> 	<p>Menü 2: Gebratenes Buntbarschfilet in Petersiliensauce, dazu Kartoffeln und Gurkensalat 3 BE</p> 
<p>Mittwoch, 04.03.2020</p>	<p>Menü 1: Ungarisches Gulasch mit Paprikastreifen und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 3 BE</p> 	<p>Menü 2: „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 
<p>Donnerstag, 05.03.2020</p>	<p>Menü 2: Hähnchen Cordon bleu mit Sauce, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 	<p>Menü V: Raviolipfännchen mit gebratenen Gemüseravioli, Zwiebeln, Möhren und Champignons, an Schnittlauchsauce 8 BE</p> 

<p>Montag, 09.03.2020</p>	<p>Menü 1: Große Rostbratwurst mit dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Primo Pastapfanne Penne Nudeln, Paprika, Hähnchenbrust, Tomaten und Broccoli in einer tomatisierten Sauce 5,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 10.03.2020 □</p>	<p>Menü 1: Lasagne „al Forno“ mit Tomatenhackfleischbolognese und Bèchamelsauce 4,5 BE</p> 	<p>Menü V: Grünkern-Käse-Medaillon in Vollkornsesampanade, helle Sauce, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree 5,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 11.03.2020</p>	<p>Menü 1: Geschnittene Currywurst in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: „Upstövt Kohlrabi mit Ballkes“ Kohlrabi in Mehlschwitze mit Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 4 BE</p> 
<p>Donnerstag, 12.03.2020</p>	<p>Menü 1: „Omas Erbsensuppe“ mit eingeschnittener Wurst 3 BE</p> 	<p>Menü 2: „Schlemmerschnitzel“ Paniertes Putenschnitzel an holländischer Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 5 BE</p> 

<p>Montag, 16.03.2020</p>	<p>Menü 1: Spaghetti „Bolognese“ mit Rinderhackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Hackbraten in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 3,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 17.03.2020 □</p>	<p>Menü 1: Schweineschnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Reis 8,5 BE</p> 	<p>Menü V: Makkaroni in Schmelzkäse-Sahnesauce, dazu Tomatensalat 7 BE</p> 
<p>Mittwoch, 18.03.2020</p>	<p>Menü 1: Tortelloni „Tricolore“ mit Rindfleischfüllung an Tomaten-Parmesansauce 8 BE</p> 	<p>Menü 2: Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 19.03.2020 „Veggie-Day“</p>	<p>Menü 1: 3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus 6,5 BE</p> 	<p>Menü 2: „Chili sin Carne“ mit Soja-Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 6 BE</p> 

<p>Montag, 23.03.2020</p>	<p>Menü 1: Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p>Menü V: Kohlrabi-Käsetopf mit Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Muskat und Crème fraiche 3 BE</p> 
<p>Dienstag, 24.03.2020 □</p>	<p>Menü 1: Käsespätzle mit Speck Pfannengericht mit geräucherten Speckwürfeln, Sahne, Käse und Zwiebeln 7 BE</p> 	<p>Menü 2: Große Geflügelbratwurst mit Sauce, dazu Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 25.03.2020</p>	<p>Menü 2: Gedünstetes Kabeljaufilet in Senfsauce mit Romanesco und Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 	<p>Menü V: Lasagne „Colorato“ mit Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 3,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 26.03.2020</p>	<p>Menü 1: „Dörstampf Wuddels“ Ostfriesischer Möhreeneintopf mit Fleischeinlage 2,5 BE</p> 	<p>Menü V: 3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 7,5 BE</p> 